

Esquire

ESQUIRE JAPAN N° 3 October 2025

Cover
堀米雄斗

過去で未来を創造する、
勃興のウズベキスタン

2025年度ピューリッツァー賞受賞記事 全文掲載
ある牧師の死——
ネットメディアが引き起こした悲劇

「Table to Farm」、
日本古来の味を未来へつなぐ

都市と人をつなぐ、
建築スタジオ「COBE」の仕事

TAILORED



FREEDOM

テールードで、自由をまとう



森から生まれた泡、フランチャコルタの原点

イタリアが誇る最高級スパークリングワイン「フランチャコルタ」。そのエレガントな“黄金の泡”は、世界中のprestigeな場に花を添える。その歴史は意外にも浅いが、イタリアワインを“量から質へ”と変える大きな転機をもたらした。その革新をけん引したのが、「カ・デル・ボスコ」社長のマウリツィオ・ザネッラ氏だ。

フランチャコルタにある別荘「森の家（カ・デル・ボスコ）」への“教育的指導のための鳥流し”を

機に、ザネッラ氏はワイン造りをはじめた。1970年代初頭、イタリアワインの質は低く「がぶ飲み用」とされていた時代。「当時の農民は飢え、農産物は量を稼いで生計を立てていた」と語る彼の運命を変えたのは、思想家であり評論家のルイジ・ヴェロネリ氏との出会い。彼は「農産物に付加価値を与え、労働に誇りを持つべき」と語り、それが若きザネッラ青年に哲学的ビジョンを与えた。

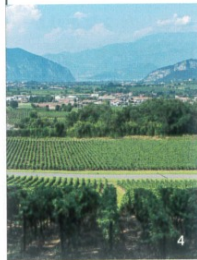
17歳の時にフランスのワイナリー視察ツアー

に参加し、イタリアの大規模で効率重視の手法とは真逆の、狭い畑と小さなセラーで丁寧に造られるシャンパーニュに衝撃を受けた彼は、帰国後すぐに瓶内二次発酵による醸造法を導入する。これは後に「メトド・クラシコ」と呼ばれ、フランチャコルタは品質で世界に知られ、新たな地平を切り開いたのである。ザネッラ氏にとってワインとは、「天啓によって神と共に造り上げるもの」。その歩みは今も進化を続けている。

The Sparkle of Innovation

CA' DEL BOSCO

Photographs by Marco Bertoli Text by Megumi Takahashi



1 セラーの入り口に宙づりにされたサイの彫刻は、時間の重みを象徴。思いがけぬ場所にアートが出現し、驚きを生む。
2 ワイナリー内のショップは訪問ツアー参加者のみに開放。ワインのほか、オリジナルグラスなども販売している。
3 マウリツィオ・ザネッラ社長。反骨精神あふれる実践家？ 知的な紳士？ 食いしん坊なはずらっ？
4 氷河の浸食で生まれたイゼオ湖の南に広がるフランチャコルタ地方。ミラノから車で1時間程度と日帰りも余裕。カ・デル・ボスコの訪問ツアーは、試飲に加え、アートやサイクリングも楽しめる多彩なプログラム（要予約）。
www.cadelbosco.com

問い合わせ先 フードライナー
tel.0120-28-6683
www.foodliner.co.jp/producer/76